

Trattoria
Da Potti





**Wir begrüßen Sie recht herzlich
im „DA POTTI“ und freuen uns
über Ihren Besuch!**

**Ob festlicher Anlass, Familienfeiern,
Geschäftsessen, Weihnachtsfeiern
oder Geburtstagsfeiern. Wir richten
Ihre Gesellschaft bis 60 Personen aus.**

Genießen Sie Ihre Feier – wir kümmern uns um den Rest.

Buon Appetito – Guten Appetit!

**Alle Gerichte gibt es für Selbstabholer
auch außer Haus!**

- Kartenzahlung ab 30 € -

Aperitivi - Aperitif

- | | | | |
|----|--|------------|--------|
| 1. | Prosecco ¹² italienischer Sekt | Glas 0,1 l | 6,00 € |
| 2. | Aperol Spritz ^{1, 8, 12}
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser | Glas 0,2 l | 7,00 € |
| 3. | Hugo ¹²
mit Prosecco, Minze, Limette, Mineralwasser und Holundersirup | Glas 0,2 l | 6,00 € |
| 4. | Martini ¹² Bianco, Rosso ¹ oder Dry | 5 cl | 5,00 € |
| 5. | Campari Orange ¹ mit Orangensaft | 5 cl | 7,40 € |
| 6. | Campari Soda ¹ mit Mineralwasser | 5 cl | 7,00 € |
| 7. | Ramazzotti Rosato ¹²
mit Prosecco und frischem Basilikum | 0,2 l | 6,50 € |
| 8. | Sherry ^{1, 12} Medium oder Dry | 5 cl | 5,00 € |

Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------------------------|
| 15. | Focaccia al Rosmarino ^A
Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin | 5,90 € |
| 16. | Bruschetta ^A (vier Stück)
italienische Brotspezialität mit Tomaten | 5,90 € |
| 17. | Mozzarella Caprese ^G
DOP Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum | 9,50 € |
| 18. | Carpaccio Classico di Manzo ^G
feinste Rinderfiletscheiben mariniert mit nativem Olivenöl & Limone auf einem Rucolabett, garniert mit gehobeltem Grana Padano | 14,90 € |
| 19. | Vitello Tonnato ^G
zarte Kalbfleischscheiben in feiner Thunfischcreme mit Kapern | 15,50 € |
| 20. | Antipasto Misto ^{A, G} | 11,50 € |
| 21. | Antipasto Misto ^{A, G}
gemischte italienische Vorspeisenplatte (auf Wunsch auch vegetarisch) | für 2 Personen 19,50 € |

Zuppa - Suppen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 25. | Minestrone ¹
bunte, italienische Gemüsesuppe | 6,00 € |
| 26. | Crema di Pomodoro ^{H, 1}
Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Pesto | 6,50 € |
| 27. | Passato di Funghi e Mozzarella ^G
Champignoncremesuppe mit Mozzarellastückchen | 6,90 € |
| 28. | Zuppa di Pesce ^{B, D}
Fischsuppe | 12,90 € |

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass Extrawünsche extra berechnet werden.

Insalata - Salate

Alle Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette ¹² serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 35. | Insalata Mista
gemischter Salat | 8,00 € |
| 36. | Insalata Tonno ^D
gemischter Salat mit Thunfischstückchen | 11,00 € |
| 37. | Insalata Pecorino ^G
gemischter Salat mit Schafskäse | 10,50 € |
| 38. | Insalata Pollo
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
und gebratenen Champignons | 14,90 € |
| 39. | Insalata con Salmone ^D
gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen | 15,90 € |
| 40. | Rucola all Fegato
Rucolasalat mit Kalbsleber und Cherrytomaten | 15,00 € |

Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 45. | Pizza Margherita ^{A, G}
mit Tomatensauce und Mozzarella | 9,00 € |
| 46. | Pizza Salami ^{A, G, 3, 5}
mit Salami | 11,00 € |
| 47. | Pizza Hawaii ^{A, G, *}
mit gekochtem Schinken und Ananas | 11,00 € |
| 48. | Pizza Vegetaria ^{A, G}
mit frischem Gemüse | 11,90 € |
| 49. | Pizza Tonno ^{A, D, G}
mit Thunfisch und Zwiebeln | 12,50 € |
| 50. | Pizza Spinaci ^{A, G}
mit Spinat, Gorgonzola und Knoblauch | 12,90 € |
| 51. | Pizza Mista ^{A, G, 3, 5, *}
mit Salami, gekochtem Schinken,
Champignons und Peperoni | 13,00 € |
| 52. | Pizza Diavolo ^{A, G, 3, 5}
mit scharfer Salami, Peperoncini und Champignons | 13,00 € |
| 53. | Pizza Napolitana ^{A, D, G, 12}
mit Sardellen, Kapern und Oliven | 13,00 € |
| 54. | Pizza Scampi ^{A, B, G}
mit Garnelen und Knoblauch | 16,00 € |
| 55. | Pizza Parma ^{A, G}
mit Italienischem Landschinken, Rucola und Grana Padano | 15,00 € |
| 56. | Pizza Bufalina ^{A, G}
mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, frischen
Tomatenscheiben und Basilikum | 13,50 € |

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass Extrawünsche extra berechnet werden.

Pasta - Nudeln

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Spaghetti Napoli ^{A, C}
mit Tomatensauce und frischem Basilikum | 9,50 € |
| 61. | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A, C} | 11,90 € |
| 62. | Spaghetti Carbonara ^{A, C, G}
mit Schinken, Sahne und Ei | 12,00 € |
| 63. | Spaghetti con Ragù alla Bolognese ^{A, C}
mit Hackfleischsauce nach Bologneser Art | 12,00 € |
| 64. | Penne all Arrabbiata ^{A, C}
kurze Nudeln mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum | 11,50 € |
| 65. | Penne »dello Chef« ^{A, C, G}
kurze Nudeln mit Filetspitzen und Champignons in Rahm-Sahnesauce | 14,50 € |
| 66. | Lasagne al Forno ^{A, C, G}
Schichtblattnudeln mit Hackfleisch-Tomaten-Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarella | 12,00 € |
| 67. | Linguine al Pesto ^{A, C, H}
feine Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto & Pinienkernen | 13,50 € |
| 68. | Linguine con Scampi ^{A, B, C}
feine Bandnudeln mit zwei Großgarnelen, Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern | 17,50 € |
| 69. | Tagliatelle con Pollo ^{A, C, G, H, 12}
breite Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Pinienkernen in Weißwein-Butter-Zitronensauce | 15,00 € |
| 70. | Tagliatelle con Salmone ^{A, C, D, O, 12}
breite Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Hummer-Weißweinsauce | 16,50 € |
| 71. | Penne Gorgonzola e Broccoli ^{A, C, O}
kurze Nudeln mit Gorgonzola und Broccoli | 14,50 € |
| 72. | Penne Bolognese ^{A, C, O}
mit Käse überbacken | 12,50 € |

Pollo - vom Hähnchen

Alle Hähnchengerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 75. | Petto di Pollo alla Griglia ^G
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Zitrone | 18,50 € |
| 76. | Petto di Pollo al Pepe Verde
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Sauce mit grünem Pfeffer | 20,50 € |
| 77. | Petto di Pollo ai Fughi ^G
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer Rahm-Sahnesauce | 20,90 € |
| 78. | Petto di Pollo con Gorgonzola ^G
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce | 21,00 € |

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Extrawünsche extra berechnet werden.

Di Maiale - vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 85. | Filetto di Maiale al Caprese ^G
Schweinefiletmedaillons mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken | 19,50 € |
| 86. | Filetto di Maiale ai Funghi ^G
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in einer Rahm-Sahnesauce | 19,90 € |
| 87. | Filetto di Maiale al Pepe Verde
Schweinefiletmedaillons in einer Pfeffersauce | 19,90 € |
| 88. | Saltimbocca alla Romana ¹²
Schweinefiletmedaillons mit Italienischem Landschinken und Salbei in Weißweinsauce | 21,50 € |

Di Manzo - vom Rind

Alle Rindfleischgerichte werden mit Tagesgemüse Rosmarinkartoffeln serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 95. | Bistecca alla Griglia ^G
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter | 23,50 € |
| 96. | Bistecca al Pepe Verde
Rumpsteak in einer Pfeffersauce | 26,00 € |
| 97. | Bistecca ai Funghi ^G
Rumpsteak mit frischen Champignons in einer Rahm-Sahnesauce | 26,50 € |
| 98. | Bistecca »Da Potti« ^G
Rumpsteak in einer Gorgonzolasauce | 28,50 € |
| 99. | Mixed Grill ^G
gemischter Fleischteller | 29,90 € |

Fegato - Kalbsleber

Alle Gerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

- | | | |
|------|--|---------|
| 105. | Fegato alla Venezia ¹²
Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce | 21,50 € |
| 106. | Fegato al Burro ^G
Kalbsleber mit Salbei in Butter gebraten | 21,50 € |

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Extrawünsche extra berechnet werden.

Pesce - Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

- | | | |
|------|--|---------|
| 115. | Filetto di Salmone al Vino Bianco ^{D, 12} | 23,90 € |
| | Lachsfilet mit frischem Knoblauch und Kräutern in Weißweinsauce | |
| 116. | Filetto di Salmone al Limone ^D | 24,90 € |
| | Lachsfilet in einer frischen Zitronensauce | |
| 117. | Scampi alla Griglia ^{B, 13} | 26,50 € |
| | Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch, frischen Kräutern und Oliven | |
| 118. | Scampi al Pepe Verde ^B | 26,90 € |
| | Großgarnelen in einer Pfeffersauce | |
| 119. | Filetto di Lucioperca al Limone ^D | 23,90 € |
| | Zanderfilet an einer frischen Zitronensauce | |
| 120. | Filetto di Lucioperca di Senape al Miele ^{D, J} | 23,90 € |
| | Zanderfilet in Pommery-Senfsauce | |
| 121. | Gemischter Fischteller ^{D, J} | 29,90 € |
| | gem. Fischteller | |

Per Bambini - Nur für Kinder

- | | | |
|------|---|--------|
| 125. | Pizza Bambino ^{A, G, 3, 5} | 6,00 € |
| | mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | |
| 126. | Spaghetti Bambino ^{A, C} | 6,50 € |
| | mit Tomatensauce oder Bolognesesauce | |
| 127. | Piccola Milanese ^{A, C} | 8,00 € |
| | kleines paniertes Kinderschnitzel mit Pommes frites | |

Dolce - Dessert

- | | | |
|------|---|--------|
| 135. | Hausgemachtes Tiramisu ^{A, C, G, 2} | 6,00 € |
| 136. | Panna Cotta ^G | 6,00 € |
| | hausgemachter italienischer Sahnepudding | |
| 137. | Tartufo di Mascarpone ^{G, 1} | 6,00 € |
| | Trüffeleis mit Mascarponecreme | |

Bevande fredde - Kalte Getränke

		Fl. 0,25 l	Fl. 0,75 l
140.	S. Pellegrino italienisches Mineralwasser	2,80 €	141. 7,00 €
142.	Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	2,80 €	143. 7,00 €
		0,2 l	0,4 l
144.	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	2,60 €	145. 4,20 €
146.	Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	2,60 €	147. 4,20 €
148.	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	2,60 €	149. 4,20 €
150.	Sprite ⁴	2,60 €	151. 4,20 €
152.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	2,60 €	153. 4,20 €
154.	Fassbrause ^{1, A}	2,60 €	155. 4,20 €
156.	Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	3,00 €	157. 4,20 €
158.	Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	3,00 €	159. 4,20 €
160.	Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}	3,00 €	161. 4,20 €
162.	Apfelschorle	2,90 €	163. 4,20 €
164.	Apfelsaft Naturtrüb	2,90 €	165. 4,20 €
166.	Orangensaft	3,20 €	167. 4,20 €
168.	Kirschsaft	3,20 €	169. 4,20 €
170.	Bananensaft	3,20 €	171. 4,20 €
172.	KiBa	3,20 €	173. 4,20 €
174.	Bionade	Fl. 0,33 l	3,60 €
175.	Malztrunk ^A	Fl. 0,33 l	3,20 €

Bevande calde - Heiße Getränke

180.	Espresso ²	Tasse	2,60 €
181.	Doppio Espresso ²	Tasse	3,80 €
182.	Espresso Macchiato ^{2, G}	Tasse	2,90 €
183.	Kaffee Crema ²	Tasse	2,90 €
184.	Cappuccino ^{2, G}	Tasse	3,20 €
185.	Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	4,20 €
186.	Heiße Schokolade ^G	Tasse	3,50 €
187.	Tee verschiedene Sorten	Glas	2,80 €

Birre - Bier

Frisch gezapft vom Fass

	0,3 l	0,5 l
195. Warsteiner ^A	3,20 €	196. 4,60 €
197. König Ludwig Weizen Hell ^A	3,20 €	198. 4,60 €
199. König Ludwig Dunkel ^A	3,20 €	200. 4,60 €

Bierhaltige Mixgetränke

201. Alster ^{A, 4} Bier mit Sprite	3,20 €	202. 4,60 €
203. Potsdamer ^{A, 1, 3, 4, 9} Bier mit Fanta	3,20 €	204. 4,60 €
205. Diesel ^{A, 1, 2, 4} Bier mit Cola	3,20 €	206. 4,60 €

Flaschenbier

207. König Ludwig Kristallweizen, Dunkel ^A	Fl. 0,5 l	4,40 €
208. König Ludwig Weizen Alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	4,40 €
209. Warsteiner Alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	3,20 €
210. Berliner Weiße ^A mit Schuss rot ¹ oder grün ¹	Fl. 0,33 l	3,20 €

Alcolici - Spirituosen

215. Grappa Hausmarke ¹²	2 cl	5,00 €
216. Wodka ^A	4 cl	5,00 €
217. Malteserkreuz Aquavit ¹²	4 cl	5,00 €
218. Williamsbirne	4 cl	5,00 €
219. Grappa Speciale ¹²	2 cl	9,50 €

Liquori & Amari - Liköre & Bitter

225. Amaretto ^{1, H}	4 cl	4,90 €
226. Sambuca	4 cl	4,90 €
227. Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	4 cl	5,20 €
228. Limoncello ¹	4 cl	4,90 €
229. Ramazzotti	4 cl	4,90 €
230. Amaro Averna ¹	4 cl	4,90 €
231. Jägermeister	4 cl	4,90 €
232. Fernet Branca	4 cl	4,90 €

Vini Aperti - Offene italienische Weine

Bianco - Weiß

		Glas 0,2 l	0,50 l
265.	Trockener Weißwein	7,00 €	267. 12,00 €
268.	Halbtrockener Weißwein	6,50 €	269. 11,50 €
270.	Frizzantino Perlwein, lieblich	6,00 €	271. 10,50 €

Rosso - Rot

274.	Trockener Rotwein	7,50 €	275. 12,50 €
276.	Halbtrockener Rotwein	7,50 €	277. 12,50 €
278.	Lambrusco dell Emilia Perlwein, lieblich	6,00 €	279. 11,00 €

Rosato - Rosé

285.	Cerasuolo d'Abruzzo Rosato trocken	6,50 €	286. 12,00 €
------	------------------------------------	--------	--------------

Weinhaltige Mixgetränke

272.	Weißweinschorle trocken	6,50 €
280.	Rotweinschorle trocken	6,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
- I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K** enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse
- L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite
- M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus
- O** Hummerpaste = A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig
 - 3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
 - 5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff
 - 7** enthält eine Phenylalaninquelle
 - 8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul
 - 11** Taurin · **12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt
 - 14** Geschmacksverstärker
- Kochschinken mit Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel und Stabilisatoren

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Brandy & Cognac

240.	Vecchia Romagna ¹² italienischer Brandy	2 cl	6,20 €
241.	Rémy Martin ¹² Cognac	2 cl	6,50 €
242.	Hennessy ¹² Cognac	2 cl	6,90 €

Whisky

248.	Jim Beam ^A Bourbon	2 cl	5,50 €
249.	Johnnie Walker ^{1, A} Scotch	2 cl	5,90 €
250.	Chivas Regal ^{1, A} Scotch	2 cl	6,90 €

Longdrinks

255.	Gin Tonic ^{1, 4}	5 cl	7,20 €
256.	Wodka Lemon ^{3, 4, 8, A}	5 cl	6,90 €
257.	Whisky Cola ^{1, 2, 4, A}	5 cl	6,90 €
258.	Cuba Libre ^{1, 2, 4}	5 cl	6,90 €
259.	Bacardi Cola ^{1, 2, 4}	5 cl	6,90 €

Cocktails

261.	Caipirinha	8,50 €
262.	Mojito	8,50 €
263.	Red Mojito	8,50 €

Trattoria
Da Potti

Seestraße 104 · 15738 Zeuthen

Tel.: 033762 - 20 40 69

trattoria-da-potti@gmx.de

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr

von 15.00 bis 23.00 Uhr

Sa von 11.30 bis 23.00 Uhr

So & Feiertage

von 11.30 bis 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Die Küche schließt stets eine
Stunde vor Feierabend!

